

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Table Vision de Fermentation contrôlée 2 portes

Modèle: TFA13/1MJ-760

Cod: T60262000802

Table de chambres de pousse Vision 2 portes, hauteur du corps de la table 760 mm, plateau avec dossier. Unité de réfrigération logée, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température -6°+40°C. ventilation réglable de 25 à 100% et humidité réglable de 45 à 95%. Écran tactile de 7 pouces avec recettes personnalisables. Équipement: 14 couples de glissières pour plateau EN60x40. Il est équipé des fonctions: arrête du levage, levage manuel, cycle continu, conservation, chocolat, décongélation. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage au gaz chaud. Épaisseur de l'isolation 60 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en acier inoxydable AISI 304 et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304, y compris le dos externe. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcé modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. Cosmo: connexion wi-fi pour la surveillance à distance via Cosmo App. Lorsqu'elle est reliée à des tables et des armoires Coldline, sert de point relai pour la surveillance à distance des équipements connectés.



Données techniques

Plan de travail:	Plan de travail adossé
Capacité maxime:	14 niveaux
Capacité brute:	421 lt
Température de fonctionnement:	-6°+40°C
Plage d'humidité:	45% - 95% avec humidificateur
Humidificateur:	Incluant
Groupe frigorifique:	Groupe logé
Classe efficacité énergétique:	D
Indice d'efficacité énergétique:	57,8
Consommation annuelle:	1445
Consommation 24h:	3960
Classe climatique:	5
Gaz réfrigérant:	R290 (GWP=3)
Dégivrage:	A gaz chaud
Hauteur du corps:	760 mm
Détendeur:	Solénoïde fourni en standard
Dimensions:	1450x800x1000 mm
Dimensions emballage:	1545x900x998 mm
Alimentacion:	220-240 V - 50 Hz
Puissance frigorifique:	565 W*
*:	Evap. -10°C Cond. +55°C

Caractéristiques

Fonctions:	Arrête du levage, levée manuelle, cycle continu, conservation, chocolat, décongélation, crème glacée
Equipment:	14 couples de glissières EN60x40
Control:	Display écran tactile 7" avec prise USB
Portes:	2 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105°
Joint de porte:	Chambre triple, magnétique facilement remplaçables
Isolement:	60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC
Finition interne/externe:	Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304
Coins internes:	Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum
Poignée:	En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
Grilles et guides:	Acier inoxydable AISI 304 à dégagement rapide
Pieds:	En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm
Cosmo:	Système de commande à distance Wi-Fi

Accessoires et variantes

Peinture RAL	Kit de 4 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm
Groupe avec condensation à air	Plateau aluminisé EN60x40 h 20 mm
Alimentazione frequenza 60Hz	Grille en acier inoxydable EN60x40
Autres alimentations	Grille plastifiée EN60x40
Cartouche filtrante Purity C Quell ST 50	Paire de glissières type L 402 mm EN

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter, de mettre à jour et de contrôler la chambre de pousse VISION à partir de smartphones. VISION est également un hub Cosmo et permet de superviser à distance les appareils Coldline qui y sont connectés. Depuis l'application, il est possible de vérifier les conditions de fonctionnement de chaque machine et de recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Dessin technique

